notice FF 585:notice FR_565 7/01/09 9:45 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

MINI FRITEUSE FONDUE

Mini Deep Fryer Fondue set

FF 585 Fondu'O

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SECURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes irresponsables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénouées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni l'exposer à un environnement humide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Utiliser sur une surface plane et stable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur le plan de travail et prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- N'introduire aucun objet métallique pointu, ni vos doigts, ni un chiffon dans l'appareil.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Avant de ranger ou de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est bien débranché et complètement refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- La cafetière ne doit être utilisée qu'avec les accessoires qui lui sont associés.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES :

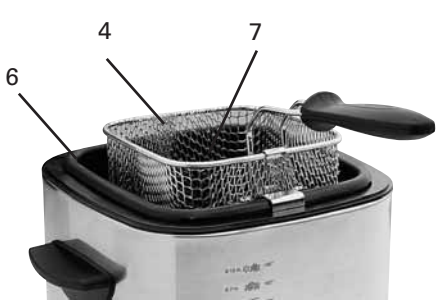
- Sécher toutes les parties de l'appareil après avoir introduit l'huile ou la matière grasse.
- Utiliser de préférence de l'huile spéciale pour friture.
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Veiller toujours à ce que la friteuse soit remplie d'huile entre les niveaux Min et Max marqués à l'intérieur de la cuve.
- Ne pas utiliser la friteuse sans huile.
- Pendant l'utilisation l'appareil dégage de la vapeur chaude, garder une distance de sécurité.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlure.
- Cet appareil est équipé d'un système de coupure automatique en cas de surchauffe.

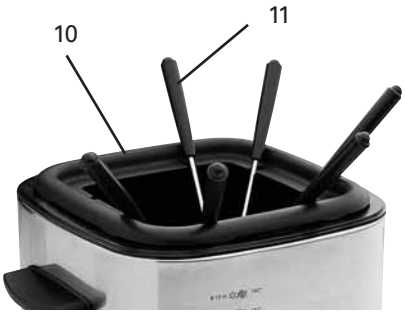
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION

1. Couvercle amovible
2. Poignée
3. Filtre anti-odeur
4. Panier à frites
5. Poignée du panier amovible
6. Cuve fixe anti-adhérente
7. Niveau MIN et MAX
8. Thermostat réglable
9. Indicateur lumineux
10. Support à fourchettes fondue
11. Fourchettes fondue





AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

- Retirer tous les emballages et films de protection de l'appareil.
- Nettoyer toutes les parties de l'appareil et les sécher soigneusement, voir chapitre entretien et nettoyage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, loin des objets inflammables.
- Enclencher la poignée au panier à frites pour le fixer.
- Fixer la poignée sur le couvercle avec la vis fournie, servez-vous d'un tournevis.
- Remplir la cuve d'huile, ou si vous préférez, avec la matière grasse préalablement fondue sans dépasser le niveaux Min et Max (1 litre d'huile ou bien 0,8 kg. de matière grasse).
- S'assurer que le thermostat est en position Min avant de brancher l'appareil.
- Brancher l'appareil sur le secteur.

UTILISATION

- Régler le thermostat à la température souhaitée, l'indicateur lumineux s'allume.

- Le témoin lumineux restera allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, puis il alternera « allumé/éteint » pendant la cuisson. Il indique que la friteuse/fondue maintient la bonne température.

- Remplir le panier avec les aliments à frire.
  Attention : ne pas surcharger le panier (voir table cuisson).

- Placer le panier à l'intérieur de la cuve et couvrir avec son couvercle.
- Pendant la cuisson vous pouvez ouvrir le couvercle, retirer le panier de l'huile et agiter les aliments délicatement.

CUISSON AVEC DE LA MATIÈRE GRASSE SOLIDE :

- Il est recommandé de faire fondre la matière grasse solide dans une poêle à part à température basse puis verser la matière grasse diluée dans la friteuse.
- Après l'utilisation, mettre l'appareil avec la matière grasse dans un endroit à température ambiante pour éviter tout risque d'éclaboussure à la suivante réutilisation.

Conseils pratiques : piquer la matière grasse solidifié pour éviter tout risque d'éclaboussure avant de la réutiliser.

APRÈS UTILISATION

- Tourner le thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour éteindre complément l'appareil.
- Ouvrir le couvercle et accrocher le panier à frites dans l'encoche prévue sur le bord de l'appareil pour égoutter les aliments.
- Agiter les aliments si besoin d'éliminer l'excèdent d'huile.
- Placer les aliments dans un récipient ou dans une passoire avec du papier absorbant.

- Si la friteuse/fondue n'est pas utilisé régulièrement, il est recommandé de garder l'huile ou la matière grasse dans un endroit sec à température ambiante.

POUR FILTRER L'HUILE :

- Verser l'huile/grasse soigneusement dans un récipient. Sécher l'intérieur de la friteuse avec du papier absorbant (essuie-tout).
- Mettre un filtre en papier (filtre à café par exemple) dans la cuve et verser l'huile/graisse soigneusement dans le filtre.

RENOUVELLEMENT DE L'HUILE/GRAISSE :

- Renouveler régulièrement la grasse après 10-12 utilisations. Le goût des aliments sera amélioré. Laisser l'huile refroidir avant de l'enlever.
- Ne pas jeter l'huile dans l'évier.

TEMPS DE CUISSON

- Les temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier selon les quantités et les goûts de chacun.

LES SURGELÉS :

- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi : les filets de poisson non panés, les poissons entiers… doivent être décongelés puis préparés comme des produits frais.
- Par contre, les frites précuites, les croquettes de poisson, les filets de poisson panés… n'ont pas besoin d'être décongelés.
- Réduire sensiblement les quantités par rapport aux produits frais (ne pas dépasser les ¾ de la capacité du panier)
- Introduire doucement le panier avec des produits surgelés dans la friteuse pour éviter tout risque de brûlure ou éclaboussure.

Préparation	Température	Temps de cuisson	Quantité
Pommes frites (1er cycle)	160 °C	4 - 5 min.	230 g
Pommes frites (2ème cycle)	170 °C	5 - 6 min.	230 g
Pommes frites surgelés	170 °C	5 - 6 min.	180 g
Poisson frais	160 °C	5 - 7 min.	160 g
Bâtonnets ou croquettes congelés (poisson, viande, légumes, patates)	190 °C	4 - 7 min.	2 à 3
Bâtonnets ou croquettes frais (poisson, viande, légumes, patates)	180 °C	3 - 4 min.	2 à 3
Ailes poulet surgelés	170 °C	15 - 20 min.	1 à 2
Ailes poulet frais	170 °C	12 - 15 min.	1 à 2
Beignets de calmars surgelés	180 °C	3 - 5 min.	3 à 4
Crevettes	180 °C	3 - 4 min.	3 à 4
Beignets (fruits)	180 °C	3 - 4 min.	1 à 2
Beignets (légumes)	190 °C	3 - 4 min.	1 à 2
Légumes (champignons, choux fleurs, aubergines...)	170 °C	2 - 3 min.	1 à 3
Camembert en dés	190 °C	2 - 3 min.	1 à 3
Cordon bleu	190 °C	4 - 5 min.	1 à 2
Escalope panée	190 °C	3 - 4 min.	1
Boulette de viande	180 °C	3 - 5 min.	2 - 3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Régler le thermostat sur la position 0.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser l'appareil se refroidir compétemment avant de le déplacer ou d'enlever l'huile de la cuve (Attention: pour la matière grasse ne pas attendre qu'elle se solidifie complètement).
- Verser l'huile ou la matière grasse dans un récipient.
- Ajouter de l'eau dans la cuve pour nettoyer l'intérieur. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, ni le mettre sous l'eau courante.
- Nettoyer le couvercle, le panier à frites avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer avec de l'eau claire et sécher soigneusement.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui risqueraient d'abîmer l'appareil.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children or incompetent persons. Do not allow them to play with the appliance.
- This appliance should not be used by people (and children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or without experience and knowledge, except if a person responsible for their security can supervise or give preliminary instructions for product use.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons. This appliance must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Place the appliance on a plane and steady surface.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or unplug the appliance by pulling the cord.
- Before storing or cleaning the appliance, make sure that it is unplugged from the power supply and that it is completely cooled.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The cord length of this product has been designed to reduce the risk of fall. If needed, an extension cord may be used. Do not let it hung over the working area and make sure no-one can accidentally trip over it.
- Only use accessories supplied with the appliance and recommended by White&Brown.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

SPECIFIC RECOMMENDATION

- Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or fat.
- We recommend liquid oil, suitable for deep-frying.
- Never use oil mixtures or new oil with used oil.
- The deep fryer must be filled with oil or fat between the two marks on the inside of the tank.
- Never switch on the deep fryer without oil or fat.
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam.

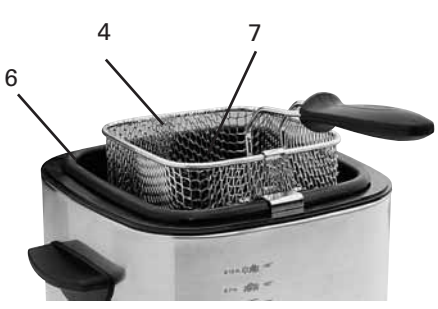
• This appliance is equipped with an automatic cut-off device in case of overheating.
• Take care when using steam duct to avoid any risk of burning.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

DESCRIPTION

1. Removable lid
2. Handle
3. Antiodor filter
4. Basket
5. Removable basket lid
6. Non-stick coating fixed tank
7. MIN and MAX level
8. Adjustable thermostat
9. Light indicator
10. Forks holder
11. Fondue forks



BEFORE 1ST USE

- Remove all stickers and packages from the appliance.
- Clean all parts of the appliance and dry thoroughly, see section Cleaning.
- Place the deep fat fryer on a plane and stable surface, far from inflammable objects.
- Fold out the handle and attach it carefully to the basket.
- Fix the lid handle onto the lid with screw included, use a screwdriver to fix it.
- Fill the dry and empty deep fat fryer with oil or fat to the upper mark in the tank (1 liter of oil or 0,8 kg. of fat).
- Never mix different types of fat or oil.

- Make sure that Thermostat is on the Min position before plugging the appliance.
- Plug the appliance in the mains plug.

USING

- Set the thermostat to the required temperature setting, light indicator switches on.

- The power light indicator will remain on until the set temperature has been reached, and then it will cycle on and of throughout cooking. This will ensure that the deep fryer maintains the correct temperature.

FILL THE BASKET WITH FOOD

Caution : Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instruction (see table).
- Place the basket carefully into the tank and cover the lid.
- During the frying process, occasionally remove the basket from the oil/fat and shake the contents.

FRYING WITH SOLID FAT

- We recommend to dissolve solid fat in a normal frying pan at slowly temperature, then pour it into the deep fryer.

- After use, store the deep fat fryer with resolidified fat at room temperature to avoid any risk of spatting when reheated.

- Useful tips : poke the solid fat with a fork several times before using again to avoid any risk of spatting or burning.

AFTER USING

- Turn off the thermostat anticlockwise.
- Open the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off.
- Shake off the excess oil or fat over the deep fryer.
- Place the fried product in a bowl or sieve with absorbent kitchen paper.
- If the deep is not used regularly, it is recommended to store the oil/fat in a dry palce at room temperature.

TO FILTER OIL/FAT:

- Pour the oil/fat carefully into a container. Dry the deep-frying pan internally with absorbing paper (kitchen roll).
- Place a paper filter (for example a coffee filter) in the tank and pour the collected oil/fat carefully through the filter into the tank.

CHANGING OIL/FAT

- Change the oil or fat regularly after 10-12 times. It will improve the taste of the food. Before taking away the oil, let it cool down.
- Never pour it into the sink.

COOKING TIMES

- Cooking times are given as an indication. They depend on quantities, the kind of food and on every one taste.

DEEP-FROZEN FOOD:

- All the frozen food is not ready to be used: non breaded fish filets, whole fishes,…have to be defrosted and then cooked like fresh food.
- It is no necessary to defrost pre-fried chips, fish nuggets, breaded fish filets.
- Fry smaller quantities than for fresh food (no more than the ¾ of capacity)
- Place the filter basket with deep-frozen products slowly and carefully in the deep fat fryer to avoid any risk of burning or splashing.

PRODUCT	TEMPERATURE	FRYING TIME	QUANTITY
Potato chips 1st cycle	160 °C	4 - 5 min.	230 g
Potato chips 2nd cycle	170 °C	5 - 6 min.	230 g
Deep frozen chips	170 °C	5 - 6 min.	180 g
Fresh fish	160 °C	5 - 7 min.	160 g
Deep frozen fingers or croquettes(fish, meat, vegetables, potaos)	190 °C	4 - 7 min.	2 à 3
Fresh fingers or croquettes(fish, meat, vegetables, potaos)	180 °C	3 - 4 min.	2 à 3
Deep frozen chicken wings	170 °C	15 - 20 min.	1 à 2
Fresh chicken wings	170 °C	12 - 15 min.	1 à 2
Coated squid rings	180 °C	3 - 5 min.	3 à 4
Shrimps	180 °C	3 - 4 min.	3 à 4
Fruits rings	180 °C	3 - 4 min.	1 à 2
Vegetables rings	190 °C	3 - 4 min.	1 à 2
Vegetables : (mushrooms, cauliflower, aubergines)	170 °C	2 - 3 min.	1 à 3
Baked camembert	190 °C	2 - 3 min.	1 à 3
Cordon bleu	190 °C	4 - 5 min.	1 à 2
Breaded escalope	190 °C	3 - 4 min.	1
Meat balls	180 °C	3 - 5 min.	2 - 3

CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn the thermostat to 0 position.
- Unplug the appliance.
- Let the appliance to cool down before moving or removing oil/fat from tank (Caution:
- Solid fat should not be allowed to solidify completely).
- Pour oil/fat into a container.
- Add water into the tank and wash the unit. Never immerse the unit into water or clean under running water.
- Clean the lid, the basket with soap liquid hot water. Rinse with clear water and dry thoroughly.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- Do not use abrasive or chemical products which may deteriorate the housing.

notice FF 585:notice FR_565 7/01/09 9:45 Page 15

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.